

L´abott France

LABORATORIO QUIMICOS

FERMO CHAMPAGNE

LEVADURA SECA ACTIVA PARA VINO

CARACTERISTICAS

Fermo Champagne (Davis #595), una cepa de Saccharomyces bayanus, deriva de una indinación cultural del Instituto Pasteur en París. Es una gran fermentadora con buena tolerancia al etanol, y fácilmente fermentadora de mostos y jugos de frutas. Esta levadura tiene buena tolerancia al dióxido de sulfuro. Su uso es recomendado para base de champagne, vinos tintos, blancos y para jugos de fruta. A pesar de que esta levadura es de alguna manera floculenta y comúnmente usada en vinos espumantes. Fermo Champagne esta recomendada por diferentes fuentes para restablecer y recomenzar las fermentaciones “paradas”

Fermo Champagne se desarrolla en melazas de caña de azúcar y remolacha bajo condiciones altamente anaeróbicas, lo cual asegura una mejor supervivencia de las células vivas hacia el final de la fermentación que las levaduras que crecen en el mosto bajo condiciones anaérobicas. Todas nuestras cepas de levadura para elaborar vino han sido adaptadas para lograr muy buen rendimiento en presencia de niveles normales de So2 (dióxido de azufre). Nuestra levadura es secada bajo condiciones cuidadosamente controladas en un secador para asegurar un alto número de células vivas y para permitir una fácil rehidratación.

MODO DE EMPLEO

La levadura Fermo Champagne puede ser usada con o sin previa rehidratación. Para lograr mejores resultados agregue un Kilo de levadura seca en 5-10 litros de agua o mostos a 36º - 39º C (97º - 102º F). Luego de 10 a 20 minutos, la levadura está lista para ser usada. La actividad de la levadura puede ser reducida a temperaturas más elevadas o más bajas o a través de un enjuague prolongado. Moderar la levadura rehidratada agregando pequeñas cantidades de jugo fresco previo a la inoculación. La levadura recién rehidratada y tibia puede no sobrevivir a la inoculación en el jugo que es significante más frío.

Para el agregado directo a temperaturas superiores a los 20º C (68ºF) las partículas pueden desparramarse en la superficie del líquido seguido de una agitación o si se filtra con una bomba de admisión mientras está bombeando hacia el otro extremo. En cuanto a los vinos espumantes, la levadura debe ser aclimatada al alcohol haciéndola madurar primero en el jugo diluido azucarado hasta la mitad del azúcar haya fermentado, entonces luego se pasa a la cuba de producción

USO Y ALMACENAMIENTO

El inóculo es de 25 gramos por cada 100 litros (2,2 libras por 1000 gal). Esto puede ser duplicado en caso de dificultad para fermentar los concentrados de fruta o en caso de fermentaciones paradas. La mitad de esta cantidad puede ser usada para fermentaciones rápidas en vinos de mesa. En el caso de los vinos espumantes, el inóculo debe ser calculando el tamaño final de la cuba de modo que el paso de aclimatación sea más rápido. La vida útil del paquete cerrado a temperatura de ambiente (20ºC, 68ºF) es de 2 años. Si se mantiene en ambiente refrigerado (4ºC 45ºF), la vida útil puede exceder los 2 años. Luego de abierto, debe usarse dentro de las 4 semanas. Consérvese el paquete ya abierto atándolo fuertemente y mantenga refrigerado, quitando la mayor cantidad de aire posible



Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Gllén
Mendoza. Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www. robertosouto.com.ar